

LE SOUFFLE
d'ADORRE



GANEA GROUP®

Les origines

Nos exploitations apicoles sont situées dans des chaînes de montagnes entourées d'une grande variété de fleurs, de végétation et de grandes ressources naturelles, loin de l'activité industrielle.

Notre usine de transformation du miel à Encamp. Andorre.

Le Souffle d'Adore dispose d'une usine de transformation de miel à la pointe de la technologie. Les caractéristiques qui différencient notre système de production sont les suivantes :

- Décrystallisation: Dans cette phase, le transfert thermique est combiné à une filtration mécanique pour la destruction et l'élimination des cristaux de sucre présents dans le miel brut.
- Pasteurisation: Nous réalisons un cycle de chauffage- maintien- refroidissement, en obtenant un équilibre optimal entre la destruction des micro-organismes et le maintien des caractéristiques et propriétés organoleptiques du produit final.
- Désaération: Juste avant de stocker le miel pour le conditionnement, nous le soumettons à un vide contrôlé pour extraire le maximum de pourcentage d'air présent dans le miel, évitant ainsi la présence de bulles.

Notre usine nous permet d'appliquer un réglage personnalisé et très précis dans le traitement du miel, en s'adaptant à la diversité des matières premières présentes. Parce que le meilleur résultat est obtenu en adaptant le processus au produit.

Construisez des normes, une attitude et un avenir!

Environ 30 % de la population mondiale d'abeilles meurent chaque année. Ces taux peuvent mettre en danger l'humanité, puisque les abeilles sont les principaux pollinisateurs des cultures vivrières. Alors nous avons osé avoir un Rêve : construire un avenir sûr pour nous et nos enfants pour être des fermes de plus d'un milliard d'abeilles. Construisez des normes, une attitude et un avenir!

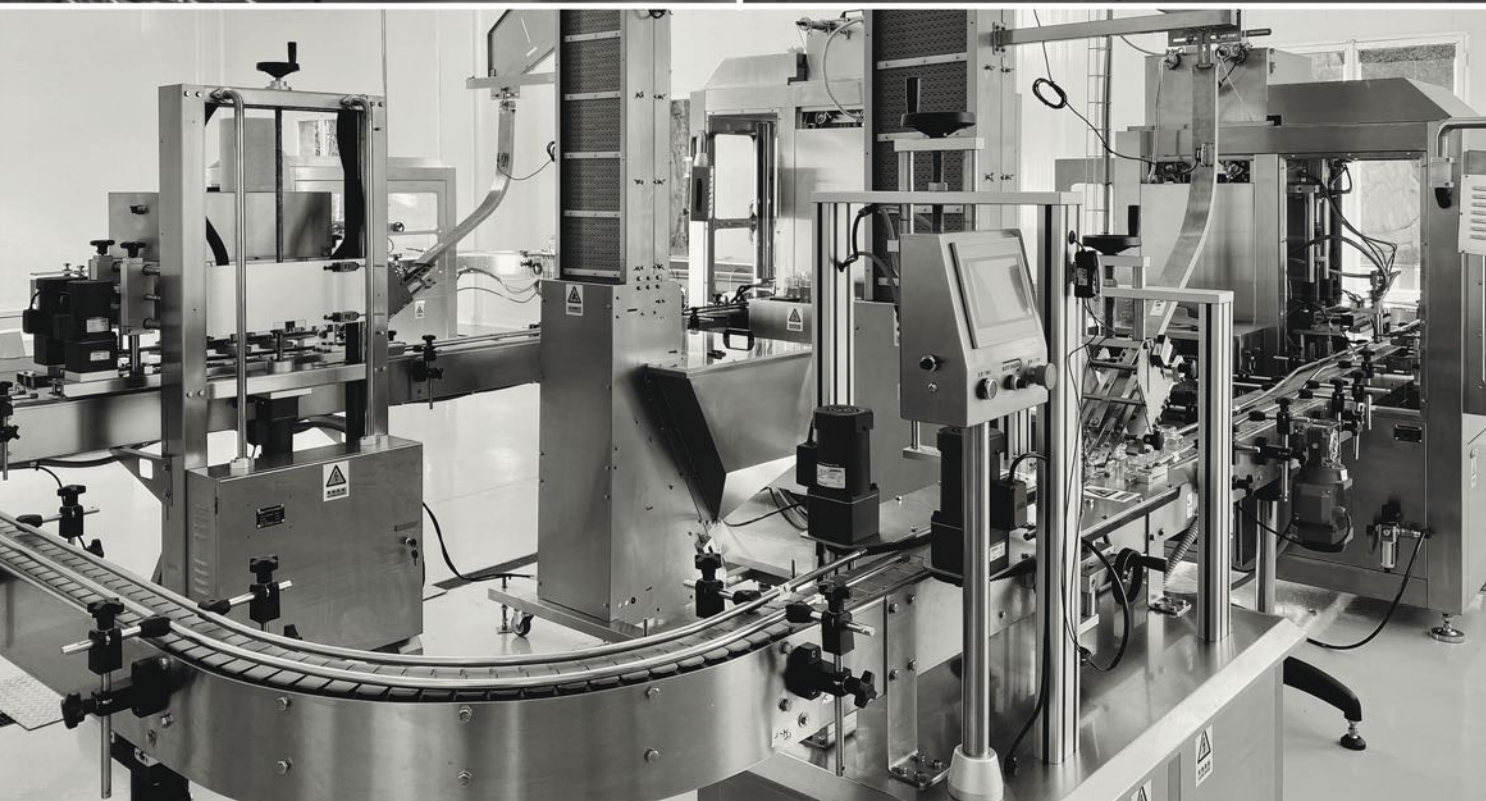
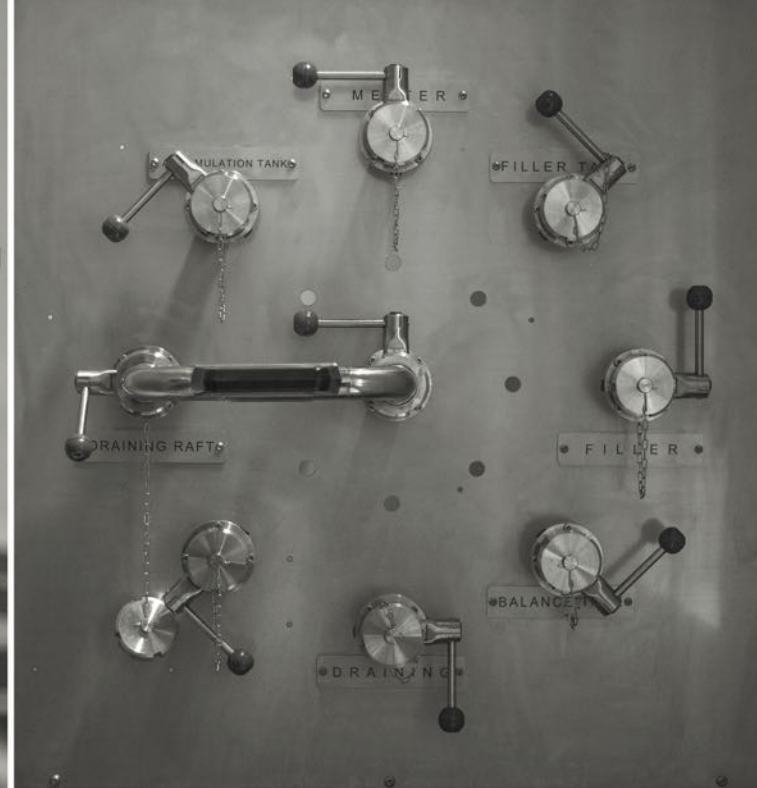
Andorre, 2021 – 9 millions d'abeilles.
(Altitude 1400, 1600m)

Moldavie - 120 millions d'abeilles

Ukraine - 300 millions d'abeilles

Kirghizistan - 600 millions d'abeilles

www.ahoney.com



Sélection

Nous sélectionnons le meilleur miel parmi nos apiculteurs.
Seul le Miel répondant aux critères de qualité deviendra un
Produit Le Souffle d'Adore.

Quality parameters	Diastase, HMF, Water, Free Acid, Electrical conductivity, sugar spectrum, F/G ratio, etc.
Botanical and Geographical Origin	Microscopic pollen analysis in conjunction with other relevant parameters
Authenticity	C4 and C3 Sugars, foreign enzymes, heat-stable enzymes, honey-foreign oligosaccharides, SM-R, TM-R, E150d
Antibiotic Residues	Sulfonamides, Tetracyclines, Streptomycin, Chloramphenicol, Nitrofurans, Macrolides, etc.

Bee Treatments & Pesticides	Amitraz, Coumaphos, Fluvalinate, Carbendazime, Neonicotinoids, Pesticides, etc.
Bee Repellents & Fumigants	Naphthalene, Phenol, Aldehydes, para-dichlorobenzene, etc.
Further residues	Pyrrolizidine Alkaloids, etc.
Genetically Modified Organisms	Screening and event specification
Microbiology	Total aerobic mesophilic plate count, yeasts and mould, enterobacteriaceae, e.coli, salmonella, clostridium perfringens, chronobakter sakazakii, etc.



BOUTIQUE GOURMANDE



HORECA



CADEAU

Unités par boîte	Poids net
48	40g
24	100g

Recommandé pour le secteur HoReCa



Horeca

Unités par boîte	Poids net
12	250g
6	500g

Le poids le plus populaire est de 40g.

Beauté

"Toutes les choses ont leur
beauté, mais tout le monde ne
sait pas les voir."

Confucius



Nr.1

MIEL D'ACACIA

Récolté durant les mois de mai et juin, le miel d'acacia au parfum floral est légèrement sucré, au goût délicat. C'est l'une des variétés de miel les plus appréciées. Il a un faible indice glycémique et peut être consommé par les personnes diabétiques (demandez à votre médecin)

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



Patience

As-tu la patience d'attendre
jusqu'à ce que ta boue se dépose et que l'eau soit claire ?
Peux-tu rester immobile
jusqu'à ce que l'action juste survienne d'elle-même ?

LAO TSEU



Nr.2

MIEL DE TILLEUL

Cueilli avec soin sur les fleurs des Tilleuls lors de la floraison du mois de juillet, c'est un miel apprécié depuis des milliers d'années. Le doux parfum de tilleul apporte une sensation rafraîchissante de fleurs de tilleul, qui vous transporte au printemps, moment idéal pour une tasse de thé.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



La réalité

La vie est une série de changements naturels et spontanés.
Ne leur résistez pas – cela ne fait que créer de la peine.
Que la réalité soit la réalité.
Laissez les choses se dérouler naturellement de la manière
qu'elles souhaitent.

LAO TSEU



Nr.3

MIEL DE SAINFOIN

C'est l'un de nos miels les plus authentiques, fleurissant de mai à août, le miel de Sainfoin est récolté par les abeilles sur le nectar de la fleur de sainfoin rose, basé sur son arôme raffiné unique et sa douce saveur d'eau de rose. Sa texture crémeuse le rend idéal pour les rôties, les yaourts et les vinaigrettes. (conserver de préférence à des températures inférieures à +20°C).

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



Se presser

La nature ne se presse pas, et pourtant
tout est accompli.

LAO TSEU



Nr.4

MIEL DE ROMARIN

Récolté par les abeilles au début du printemps sur les fleurs de romarin, l'arôme est floral, bien qu'il puisse avoir des notes camphrées, mais presque toujours léger et peu persistant. En bouche, l'intensité des arômes augmente et, en dehors du goût sucré, il n'y a généralement pas d'autres apports gustatifs.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



Le silence

Restez simplement au centre ;
en train de regarder.
Et puis oubliez que vous êtes là.

LAO TSEU



Nr.5

MIEL DE FLEURS

Dès les premiers mois du printemps, ce miel est une symphonie de toutes les fleurs de pommier, de cerisier et de pêcher, qui se marient parfaitement dans un goût harmonieux et agréable au goût.

De texture claire, de couleur légèrement ambrée et de consistance dense. Energique ! Le miel de fleurs est un complément idéal pour les sportifs et les personnes souffrant d'un déficit nutritionnel.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

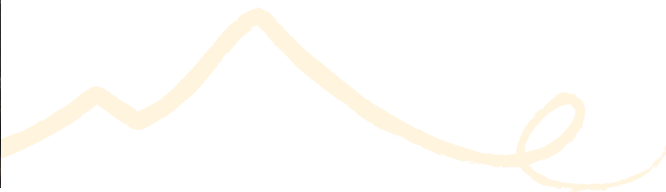
Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



Raïcines

Quand vous buvez l'eau, n'oubliez pas la source.



Nr.6

MIEL DE FLEURS SAUVAGES

Récolté durant le mois de mai, le miel de Fleurs Sauvages apporte la saveur des variétés florales, avec un arôme puissant ainsi qu'une agréable douceur. Les notes florales riches et variées en font le partenaire idéal de nombreuses recettes culinaires. Pour de nombreux types d'applications culinaires. C'est un accord parfait avec toutes les variétés de fromage et est incroyable avec des fruits frais. Prévention et traitement des maladies respiratoires.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



Nourriture

Le bien suprême est comme l'eau,
qui nourrit toutes choses sans en avoir l'intention.

LAO TSEU



Nr.7

MIEL DE MONTAGNE

Fruit du nectar floral de la végétation sauvage et des sécrétions des chênes et chênes verts, qui sont situés dans les montagnes. Cela produit une odeur aromatique, le goût est sucré, même s'il peut avoir une touche salée ou acide. Le miel de montagne est une excellente source de glucides et contient en même temps de nombreuses vitamines et minéraux. IL a une couleur ambre foncé et une texture caramélisée.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



L'ESPOIR

Garder un arbre vert dans ton cœur
et peut-être un chant oiseau viendra.

Proverbe chinois



Nr.8

MIEL DE HAUTE MONTAGNE

Cueillies par les abeilles sur les terres sauvages, à plus de 1000 m d'altitude, les fleurs de haute montagne procurent une saveur sucrée prédominante avec de légères notes acides dues à la présence de ronces et une touche d'amertume et de notes salées.

Le miel de haute montagne a une texture épaisse et une couleur ambrée. Il est considéré comme un puissant stimulant du système immunitaire.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



L'immobilité

L'immobilité, maître du mouvement.

LAO TSEU



Nr.9

MIEL NOIR DE HAUTE MONTAGNE

Récolté par les abeilles des hautes terres à fleurs sauvages, à plus de 1000 m d'altitude, à partir de fleurs de haute montagne. Il est rempli d'une saveur très aromatique, intense et persistante qui combine la grande diversité des fleurs de haute montagne, de la bruyère, du chêne et du chêne vert. Le miel de haute montagne a une texture épaisse et une couleur ambrée foncée.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande



ÉTERNITÉ

Toutes les choses fleurissent à profusion,
ensuite chacune retourne à son origine.



Nr.10

MIEL DE SARRASIN

Récolté durant les derniers jours de l'été, dans les, champs de blé de sarrasin sa saveur forte, riche et terreuse éclipse souvent les aliments qui accompagnent ce miel. Il a une couleur acajou profond qui complète parfaitement sa richesse, parfois avec des nuances de chocolat.

Le miel de sarrasin est connu pour son haut niveau d'antioxydants et de vitamines. De plus, il renforce le système immunitaire.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande





DES SPORTS

Le Souffle d'Adore a fait partie de la Porsche Mobil 1 Supercup, la série de courses monomarque la plus primée au monde, de la Porsche Carrera Cup et des 24H Series. Vitesse, précision, concentration, les normes les plus élevées - ces valeurs nous unissent à Porsche.

LE SOUFFLE
d'ADORE



Nous savons mieux que quiconque ce qu'est une compétition!
Nous le vivons au quotidien : concourir pour devenir une
meilleure version de nous-mêmes. De cette passion du sport,
nous soutenons le Tour 2021 avec une édition spéciale du miel
"Autour du Tour - Andorre 2021".

Père Noël

Qui pourrait résister au miel du Souffle d'Adore ? Pas même le Père Noël de Laponie, dans le cercle polaire arctique. Tout comme les abeilles travaillent dans un rucher, l'incroyable équipe du Père Noël veille à ce que chaque famille reçoive une étincelle de magie.

LE SOUFFLE
d'ADORE

LE SOUFFLE
d'ADORE



Nr.6

LE SOUFFLE
d'ADORE



Nr.6

Premios

Orgullo y un honor para estos premios oro y de plata!

LE SOUFFLE
d'ADORE



Nr.1
MIEL D'ACACIA



Nr.5
MIEL DE FLEURS



Nr.6
MIEL DE FLEURS
SAUVAGES



Nr.8
MIEL DE HAUTE
MONTAGNE





Nr.7
MIEL DE MONTAGNE



Nr.3
MIEL DE SAINFOIN



Nr.2
MIEL DE TILLEU



On promet
de ne pas s'arrêter là!

Certificats

[illegible]

ANÀLISIS D'AIGUA DE CONSUM HUMÀ						
INFORME DE RESULTATS ANALÍTICS						
						
Núm. de mesura: 19-3109						
Codi AICAC:						
Nom de l'usuari de la instal·lació: C/25						
Tipus de mesura: Control de qualitat						
Realitzat el: 11 de novembre del 2014 a les 14:46						
Realitzat per: Agència de Qualitat, 12 de novembre del 2014						
Paràmetres	Mètodes	Resultats	Unitats	Valors límit		
Resultats de les mesures multiplicatives de qualitat						
Temperatura	pH	8,1	°C	4,0-15,0		
		8,7				
Resultats de les mesures multiplicatives d'abundància						
Conductivitat i opacitat						
Càlcul	Càlcul	3	µS/cm	10 µS/cm		
		3				
Càlcul	Opacitat	0,000000	cm	0,000000		
		0,000000				
Conductivitat i opacitat						
Càlcul	Opacitat	0,000000	cm	0,000000		
		0,000000				
Conductivitat i opacitat						
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				
Abundància total a 25°C - TDS	TDS	4,14	µS/cm	500 µS/cm		
		4,14				

[illegible][illegible]





Certificado

de perfil GS1 de empresa

AECOC certifica que el perfil GS1 de empresa
nº 8487020476

ASE ASOCIADA S
HONDENSA INTERNACIONAL S.L

car 17 C / 17 PISO

calle de St. Praxed Berthou, Van 23, 03001 Cava de Marqués, 70170
C/ St. Antoni - Andorra la Vella (ANDORRA LA VELLA)

para ser excluyente en la configuración de sus productos y/o
servicios y en la identificación de los participantes
de sus transacciones EDI.

Y para que así conste firmo el presente certificado
en Barcelona, a 16 de noviembre de 2019



Servicio de Atención al Cliente

8487020476

www.aecoc.es | info@aecoc.es | Florida Gargallo Moya, 111 - 08017 Barcelona | 932 231 960 | 932 851 000



CERTIFICATE

No. 3760001

This is to certify the Food Safety Management System of

HONGWINE INTERNATIONAL, S.L.U.
 Avda. del Torero Pego, s/n Planta 2 (Paseo Industrial Pego)
 46120 BOCANABE - Pego - Alicante
 Alicante

has been assessed and found to be in compliance with the Standard

ISO 22000:2018

applicable to

Heavy processing and packaging

Category: C

Subcategory: CN

The certificate has been issued under No. **3760001** for the registration period
 from 24 February 2021 to 23 February 2024.

The first certificate date of issue is 24 February 2021.


 Assessor:


 Client:


 IAF
 since 1999


 ANAB
 since 1995

validity code **ROTHERHAM**
 check the code on the certificate along with the code on **procheck**



U.K. Certification Centre for Registration - Information Centre - 300 Old Park
 Lane, Birmingham B37 7YU, U.K.

TÜV SÜD

CERTIFICATE

The management system of

HONGWINE INTERNATIONAL, S.L.U.
Asistat Termoplastic Programable Material S.L.U. - C/Alameda 104
46100 - ENCAÑO - (PUNTADET GUADELMAR)

Has been examined and certified as meeting the requirements of

ISO 9001:2015

for the following activities:

Design, manufacturing and packaging

This certificate is valid from 02/2020 until 02/2023
Expiry: 02/2023

Certificate Nº: EAS702656

[Signature]

For Issuance: **Arg. (Sud.)** and **France**, (Hong Kong)
SUD is based in Germany, (Tübingen)
for ISO 9001:2015 certification. (See reverse)
TÜV SÜD AG (SUD) is a global member company

TÜV SÜD

IAF **UKAS**
INTERNATIONAL
ACCREDITED
TO ISO 9001:2015

Page 1 of 1

EN ISO 9001
1:2015

	
CERTIFICATE	
ATTTESTATION	
CERTIFICATE OF CONFORMANCE AND LOW VOLTAGE DIRECTIVES	
Technical file of the conformity assessment has been independently audit for completed according to EN 60335-1:2012, EN 60335-2-1:2012 and 2011/65/EU Low Voltage Directive from our follow certificate for these processes	
Company Name	Shanghai Xinhui Automation Equipment Co., Ltd.
Company Address	N. 6, 102, 10th Floor, No. 6379 Huaihai Road, Business, Shanghai, CHINA
Related Directives and Annex	Low Voltage Directive 2011/65/EU
Product Name	Automatic Bottle Washing Machine
Model No. and Date	10230300 02/10/2016
Product Brand/Manufacturer	UDEN
Certificate Number	HA 2017-255-21919
Expiry Date/Valid Until	12/31/2017
Registration Date	10/08/2017
Review Date/No	12/31/2024
Notes	For the purpose of this certificate, the following information has been provided: 1. The product is a Automatic Bottle Washing Machine. It is used for washing bottles. 2. The product is designed and manufactured in accordance with the following standards: EN 60335-1:2012, EN 60335-2-1:2012, EN 60335-2-2:2012, EN 60335-2-3:2012, EN 60335-2-4:2012, EN 60335-2-5:2012, EN 60335-2-6:2012, EN 60335-2-7:2012, EN 60335-2-8:2012, EN 60335-2-9:2012, EN 60335-2-10:2012, EN 60335-2-11:2012, EN 60335-2-12:2012, EN 60335-2-13:2012, EN 60335-2-14:2012, EN 60335-2-15:2012, EN 60335-2-16:2012, EN 60335-2-17:2012, EN 60335-2-18:2012, EN 60335-2-19:2012, EN 60335-2-20:2012, EN 60335-2-21:2012, EN 60335-2-22:2012, EN 60335-2-23:2012, EN 60335-2-24:2012, EN 60335-2-25:2012, EN 60335-2-26:2012, EN 60335-2-27:2012, EN 60335-2-28:2012, EN 60335-2-29:2012, EN 60335-2-30:2012, EN 60335-2-31:2012, EN 60335-2-32:2012, EN 60335-2-33:2012, EN 60335-2-34:2012, EN 60335-2-35:2012, EN 60335-2-36:2012, EN 60335-2-37:2012, EN 60335-2-38:2012, EN 60335-2-39:2012, EN 60335-2-40:2012, EN 60335-2-41:2012, EN 60335-2-42:2012, EN 60335-2-43:2012, EN 60335-2-44:2012, EN 60335-2-45:2012, EN 60335-2-46:2012, EN 60335-2-47:2012, EN 60335-2-48:2012, EN 60335-2-49:2012, EN 60335-2-50:2012, EN 60335-2-51:2012, EN 60335-2-52:2012, EN 60335-2-53:2012, EN 60335-2-54:2012, EN 60335-2-55:2012, EN 60335-2-56:2012, EN 60335-2-57:2012, EN 60335-2-58:2012, EN 60335-2-59:2012, EN 60335-2-60:2012, EN 60335-2-61:2012, EN 60335-2-62:2012, EN 60335-2-63:2012, EN 60335-2-64:2012, EN 60335-2-65:2012, EN 60335-2-66:2012, EN 60335-2-67:2012, EN 60335-2-68:2012, EN 60335-2-69:2012, EN 60335-2-70:2012, EN 60335-2-71:2012, EN 60335-2-72:2012, EN 60335-2-73:2012, EN 60335-2-74:2012, EN 60335-2-75:2012, EN 60335-2-76:2012, EN 60335-2-77:2012, EN 60335-2-78:2012, EN 60335-2-79:2012, EN 60335-2-80:2012, EN 60335-2-81:2012, EN 60335-2-82:2012, EN 60335-2-83:2012, EN 60335-2-84:2012, EN 60335-2-85:2012, EN 60335-2-86:2012, EN 60335-2-87:2012, EN 60335-2-88:2012, EN 60335-2-89:2012, EN 60335-2-90:2012, EN 60335-2-91:2012, EN 60335-2-92:2012, EN 60335-2-93:2012, EN 60335-2-94:2012, EN 60335-2-95:2012, EN 60335-2-96:2012, EN 60335-2-97:2012, EN 60335-2-98:2012, EN 60335-2-99:2012, EN 60335-2-100:2012, EN 60335-2-101:2012, EN 60335-2-102:2012, EN 60335-2-103:2012, EN 60335-2-104:2012, EN 60335-2-105:2012, EN 60335-2-106:2012, EN 60335-2-107:2012, EN 60335-2-108:2012, EN 60335-2-109:2012, EN 60335-2-110:2012, EN 60335-2-111:2012, EN 60335-2-112:2012, EN 60335-2-113:2012, EN 60335-2-114:2012, EN 60335-2-115:2012, EN 60335-2-116:2012, EN 60335-2-117:2012, EN 60335-2-118:2012, EN 60335-2-119:2012, EN 60335-2-120:2012, EN 60335-2-121:2012, EN 60335-2-122:2012, EN 60335-2-123:2012, EN 60335-2-124:2012, EN 60335-2-125:2012, EN 60335-2-126:2012, EN 60335-2-127:2012, EN 60335-2-128:2012, EN 60335-2-129:2012, EN 60335-2-130:2012, EN 60335-2-131:2012, EN 60335-2-132:2012, EN 60335-2-133:2012, EN 60335-2-134:2012, EN 60335-2-135:2012, EN 60335-2-136:2012, EN 60335-2-137:2012, EN 60335-2-138:2012, EN 60335-2-139:2012, EN 60335-2-140:2012, EN 60335-2-141:2012, EN 60335-2-142:2012, EN 60335-2-143:2012, EN 60335-2-144:2012, EN 60335-2-145:2012, EN 60335-2-146:2012, EN 60335-2-147:2012, EN 60335-2-148:2012, EN 60335-2-149:2012, EN 60335-2-150:2012, EN 60335-2-151:2012, EN 60335-2-152:2012, EN 60335-2-153:2012, EN 60335-2-154:2012, EN 60335-2-155:2012, EN 60335-2-156:2012, EN 60335-2-157:2012, EN 60335-2-158:2012, EN 60335-2-159:2012, EN 60335-2-160:2012, EN 60335-2-161:2012, EN 60335-2-162:2012, EN 60335-2-163:2012, EN 60335-2-164:2012, EN 60335-2-165:2012, EN 60335-2-166:2012, EN 60335-2-167:2012, EN 60335-2-168:2012, EN 60335-2-169:2012, EN 60335-2-170:2012, EN 60335-2-171:2012, EN 60335-2-172:2012, EN 60335-2-173:2012, EN 60335-2-174:2012, EN 60335-2-175:2012, EN 60335-2-176:2012, EN 60335-2-177:2012, EN 60335-2-178:2012, EN 60335-2-179:2012, EN 60335-2-180:20



Menjarsegur
Assessors en qualitat alimentària

HONGWINE INTERNATIONAL S.L.U.

Menjarsegur certifica que l'establiment
HONGWINE INTERNATIONAL disposa
d'un Pla d'Autocontrol Alimentari.

Rc. Sant Joan de Caselles s/n, Casa Nova Surs 1, 3r. 1a. Caselles, 42100. Principat d'Andorra.
Tel. +376 781 765
www.menjarsegur.com/menjarsegur@andorra.ad



Hongwine International, S.L.U.
CRN L-713423-N / RSPA 23.38/AD
Av. Torrent Pregó s/n. Encamp AD200. Principat d'Andorra

Tel.+376 755 777
www.andorrahoney.com
www.ahoney.com